

Menuplan vom 18. März bis 24. März 2019

	Mittagessen Tagesmenu	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag 18.03.2019	Bouillon mit Buchstäbchen Schweinsgeschnetzeltes Gyros mit Reis und Salat Ovomaltinemousse	Bouillon mit Buchstäbchen Gemüsestrudel mit roter Pesto - Sauce Rucolasalat Ovomaltinemousse	Tagessuppe Käseschnitte mit Blattsalat Kaffee, Tee oder Milch
Dienstag 19.03.2019	Lauch - Kartoffelsuppe Maispouletbrust an Waldpilzsauce Gnocchi und Broccoli Cassata	Lauch - Kartoffelsuppe Bärlauch - Risotto mit Saisonsalat Cassata	Tagessuppe Wurstweggen mit Salat Kaffee, Tee oder Milch
Mittwoch 20.03.2019	Kürbissuppe Kaninchenragout mit Polenta und Kohlrabi Pflaumenwaäie	Kürbissuppe Vegi - Spaghetti Bolognaise Blattsalat Pflaumenwaäie	Tagessuppe Belegte Brötli mit Schinken, Ei oder Thon Kaffee, Tee oder Milch
Donnerstag 21.03.2019	Weisswein - Kräutersuppe Poulet-Fleischvogel mit Rahmsauce und Butter-Nudeln dazu Romanesco Schokolade - Flan	Weisswein - Kräutersuppe Gemüselasagne mit Blattsalat Schokolade - Flan	Tagessuppe Chili con carne mit Reis Kaffee, Tee oder Milch
Freitag 22.03.2019	Selleriesuppe Paniertes Flunderfilet mit Pilaw - Reis dazu Erbsen und Rüebl Rote Grütze	Selleriesuppe Asiatische Nudelpfanne mit Sojasprossen - Salat Rote Grütze	Tagessuppe Thonsalat garniert Kaffee, Tee oder Milch
Samstag 23.03.2019	Tomatensuppe Rahmschnitzel mit Tagliatelle und Mischgemüse Profiteroles mit Vanillecreme	Tomatensuppe Gratinierter Fenchel mit Kartoffeln Profiteroles mit Vanillecreme	Tagessuppe Quiche Lorraine mit gemischtem Salat Kaffee, Tee oder Milch
Sonntag 24.03.2019	Bouillon mit Flädli Kalbsbraten mit Thymian - Jus mit Kartoffel - Kroketten und Bohnen Früchtesalat mit Vanilleglace	Bouillon mit Flädli Spätzlipfanne mit Gemüse und Brüsseler - Salat Früchtesalat mit Vanilleglace	Tagessuppe Chicken Nuggets Blattsalat
Wochenhit	Tagessuppe Hausgemachte Rinds Cheeseburger mit Pommes und Salat Tagesdessert	Preise Mittagsmenu 15.50 Tagesteller 13.50 Wochenhit 18.50	Vegi Mittagsmenu 14.50 Vegi Tagesteller 12.50

Fleischdeklaration/Herkunft

Rind = Schweiz
Kalb = Schweiz
Schwein = Schweiz
Poulet = Schweiz
Strauss = Südafrika
Trute = Ungarn
Pferd = USA

Lammgigot = Schweiz
Lammcoquille = Australien (AUS), Irland (IRL)
Roastbeef = Argentinien (ARG), USA (USA)
Fisch = Holland (NLD)

Zu Fleisch, Fisch oder Allergenen fragen Sie bitte das Servicepersonal oder die Küche.

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

PFLERGE |
WOHNHEIM |
St. Christophorus